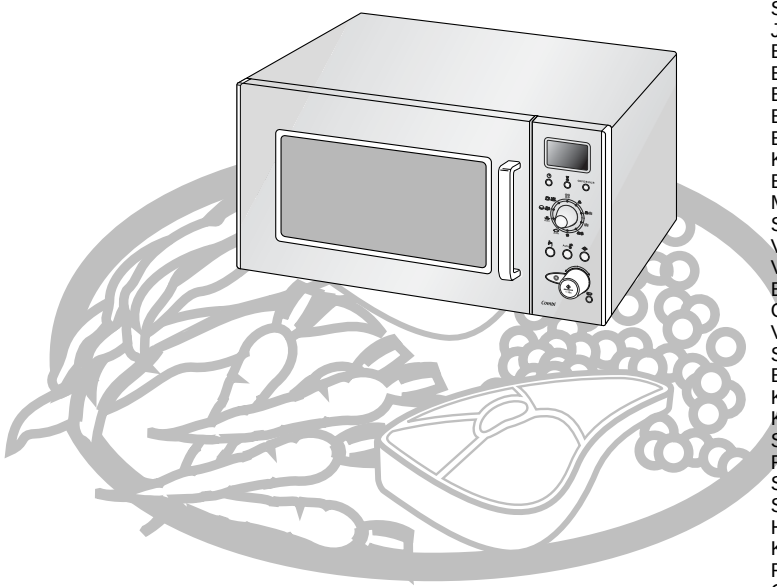
C109STC-5_NO.fm Page 1 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og kokeveiledning

C108STC/ C108STBC /
C108STTC / C108STFC/
C109STC / C109STBC /
C109STTC / C109STFC



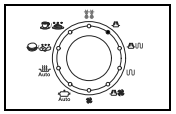
Hurtigreferanse 2
Ovn....3
Kontrollpanel 3
Tilbehør 4
Bruke denne instruksjonsboken....4
Sikkerhetsforanstaltninger....5
Installere mikrobølgeovnen....6
Velge displayspråk....7
Stille inn tiden....7
Hvordan en mikrobølgeovn virker....8
Kontrollere at ovnen fungerer som den skal....8
Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer....9
Koking/gjenoppvarming 9
Effektnivåer og tidsvariasjoner....10
Stoppe kokingen 10
Justere tilberedningstiden....10
Bruke den automatiske tilberedningsfunksjonen 11
Bruke den automatiske oppvarmingsfunksjonen....12
Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen 13
Bruke Junior/snack-funksjonen....14
Bruke kafeteriafunksjonen 16
Kafeteriainnstillinger....16
Bruke bruningsplaten 17
Matlaging i flere trinn....18
Stille inn ventetiden....19
Velge tilbehør....19
Varme opp ovnen på forhånd 19
Bruke varmluftsfunksjonen....20
Grilling 20
Velge posisjon for varmeelementet....21
Steke på spidd 21
Bruke det vertikale multi-spiddet....22
Kombinere mikrobølger og grill 22
Kombinere mikrobølge- og varmluftsovn 23
Sikkerhetslåsen på mikrobølgeovnen....24
Rullehastighet 24
Slå av den akustiske varsleren 24
Stoppe dreietallerkenen manuelt 24
Håndbok for matlagingsutstyr 25
Kokeveiledning....26
Rengjøre mikrobølgeovnen....34
Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen....35
Tekniske spesifikasjoner....35

C109STC-5_NO.fm Page 2 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

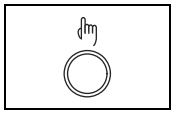
Hurtigreferanse

NO

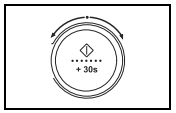
Hvis du vil tilberede litt mat



1. Legg maten i ovnen. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **MIKROBØLGE**( ).



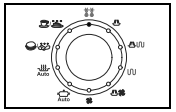
2. Trykk på **Valgknappen**( ), inntil det passende effektnivået vises



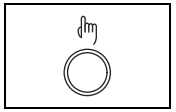
3. Still så inn tilberedningstiden ved å vri på **hjulet** til ønsket tid vises.

4. Trykk på **Start**( )-knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
- Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

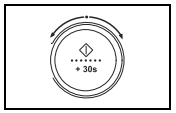
Hvis du ønsker å tine opp litt mat



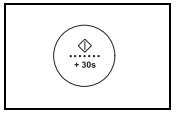
1. Legg den frosne maten i ovnen.
Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **OPPTINING** ( ).



2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**( ).

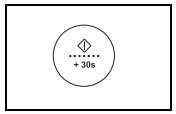


3. Velg matvekten ved å vri på **hjulet**.



4. Trykk på **Start**( )-knappen.
Resultat: Opptiningen begynner.
- Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Hvis du vil legge til enda 30 sekunder

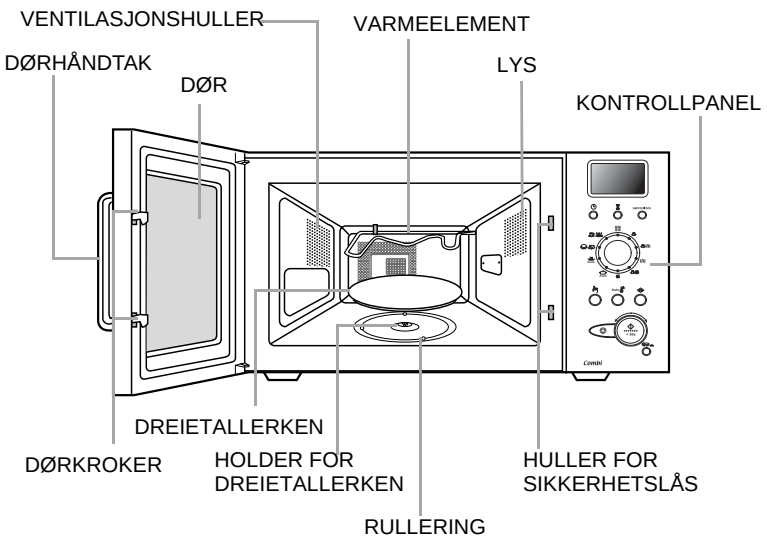


La maten ligge i ovnen.
Trykk på **+30s**( ) en gang for hver 30 sekunders periode du vil legge til.

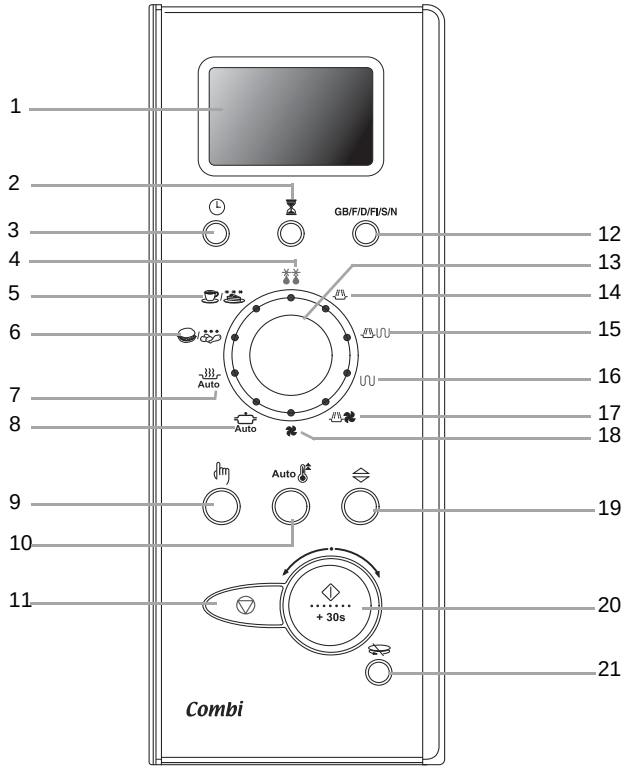
✉ Den første gangen du plugger strømledningen inn i en kontakt eller etter at det har vært et strømbrudd, viser displayet SELECT YOUR LANGUAGE (Velg språk). Velg språk for displayet. Du kan velge mellom engelsk, fransk, svebsk, norsk, dansk og finsk. Se side 7.

NO

Ovn



Kontrollpanel

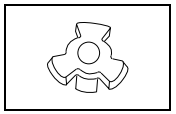


1. Display
2. Stille inn ventetiden
3. Stille inn uret
4. Automatisk opptiningsfunksjon
5. Kafeteria-modus
6. Junior/snack-modus
7. Automatisk oppvarmingsfunksjon
8. Automatisk kokefunksjon
9. Knapp for valg av modus
10. Forhåndsoppvarmingsmodus
11. Stopp-/avbrytknapp
12. Knapp for valg av språk
13. Tilberedningskontroll-knapp
14. Mikrobølge-modus
15. Kombinert modus (mikrobølge og grill)
16. Grillmodus
17. Kombinert modus (mikrobølge og varmluft)
18. Varmluftsmodus
19. Mer/mindre-knappen
20. Startknapp/knapp for justering av tilberedningstid og innstilling av tid og vekt
21. Dreietallerken På/av

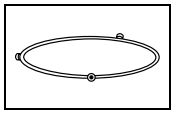
NO

Tilbehør

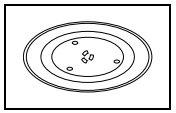
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, har du fått med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



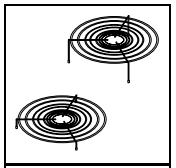
1. **Tallerkenholderen** befinner seg allerede over motorakselen nederst i ovnen.
   Formål: Holderen får dreietallerkenen til å gå rundt.



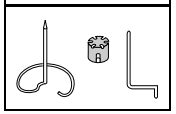
2. **Rulleringen** plasseres midt i ovnen.
   Formål: Rulleringen støtter opp under dreietallerkenen.



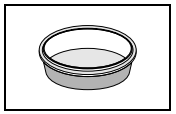
3. **Dreietallerkenen** plasseres på rulleringen med den midtstilte fittingen mot tallerkenholderen.
   Formål: Maten tilberedes vanligvis på dreietallerkenen. Det er lett å fjerne den, så den kan gjøres ren.



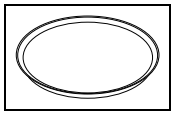
4. **Metallristene** (høyt, lavt) plasseres på dreietallerkenen.
   Formål: Metallristene kan brukes til å tilberede to retter på én gang. En liten rett kan plasseres på dreietallerkenen, og ytterligere en rett på risten. Ristene kan brukes med grill, varmluft og kombinert tilberedning



5. **Stekespidd, kobling for grill og spidd**, plasseres i glassbollen. (kun C108STBC/C108STFC/C109STBC/ C109STFC).
   Formål: Stekespiddet er en praktisk måte å grille kylling på, siden kjøttet ikke trenger å snus. Det kan brukes til å kombinere andre former for matlaging med grilling.



6. **Glassbolle**, plasseres på dreietallerkenen.(kun C108STBC/C108STFC/C109STBC/C109STFC).
   Formål: Stekefoten plasseres på glassbollen.



7. **Bruningsplate**, plasseres på dreietallerkenen(kun C108STTC/C108STFC/C109STTC/C109STFC).
   Formål: Bruningsplaten brukes til å brune maten bedre i mikrobølgemodus eller kombinert grill-/ mikrobølgemodus. Den hjelper til å holde bakervarer og pizzadeig sprø.

Bruke denne instruksjonsboken

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon om tilberedning av mat med mikrobølgeovnen din:

- ***Sikkerhetsforanstaltninger***
- ***Passende tilbehør og kjøkkenutstyr***
- ***Nyttige tilberedningstips***

På innsiden av omslaget finner du en hurtigreferanse som forklarer fire grunnleggende tilberedningsteknikker:

- ***Tilberedning (mikrobølge)***
- ***Opptining av en rett***
- ***Hvordan man legger til et ekstra minutt, i tilfelle retten er for dårlig kokt eller trenger ytterligere oppvarming.***

På slutten av hurtigreferansen finner du tegninger av ovnen og viktigere, kontrollpanelet, så det blir lettere for deg å finne de forskjellige knappene.

De trinnvise prosedyrene bruker 2 forskjellige symboler:

☛ **Viktig!** ✉ **Kommentar**

SIKKERHETSFORANSTALTNINGER FOR Å UNNGÅ EKSPONERING FOR FOR STORE MENGDER MIKROBØLGEENERGI

Hvis følgende sikkerhetsforanstaltninger ikke overholdes, kan det resultere i helseskadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Det må under ingen omstendigheter gjøres forsøk på å bruke ovnen med åpen dør eller på å tukle med sikkerhetslåsemekanismen i ovnsdøren, eller på å stikke noenting inn i hullene for sikkerhetslåsen.

(b) Ikke plasser noen gjenstand mellom ovnsdøren og ovnen, eller la matrester eller rester av rengjøringsmidler bygge seg opp på overflaten av tetningselementene. Forviss deg om at overflaten av døren og dørpakningen holdes rene, ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en tørr klut.

(c) Hvis ovnen er skadet, må den ikke brukes før den er reparert av en kvalifisert mikrobølgeovnsreparatør med opplæring fra produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukker ordentlig og at følgende deler er uskadet:
(1) Dør, dørlister og listenes overflater
(2) Dørhengsler (brukket eller løse)
(3) Strømkabel

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres av noen andre enn en ordentlig kvalifisert mikrobølgeservicetekniker som har fått opplæring av produsenten.

C109STC-5_NO.fm Page 5 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Sikkerhetsforanstaltninger

NO

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE OG OPPBEVAR DEM FOR EVENTUELL SENERE BRUK.

Før du tilbereder mat eller drikke i mikrobølgeovnen, må du påse at du følger disse forskriftene.

1. Metalliske kokeredskaper **MÅ IKKE** brukes i mikrobølgeovnen:
- Metallkar
- Servise med gull- eller sølvkanters
- Spidd, gafler osv.

Begrunnelse: Det kan dannes lysbuer eller gnister som kan skade ovnen.

2. **IKKE** varm opp:
- lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker eller beholdere
  Eksempel) Glass med babymat
- lufttett mat
  Eksempel) egg, nøtter med skall, tomater

Begrunnelse: Trykkøkningen kan få dem til å eksplodere.
Tips: Fjern lokk og lag hull i skinn, poser osv.

3. Mikrobølgeovnen må **IKKE** brukes når den er tom.
Begrunnelse: Ovnsveggene kan ta skade.
Tips: La det alltid stå et glass vann inne i ovnen. Vannet absorberer mikrobølgene hvis du ved et ulykkestilfelle skulle komme til å sette ovnen i gang mens den er tom.

4. De bakre ventilasjonsåpningene må **IKKE** tildekkes med tekstiler eller papir.
Begrunnelse: Tekstiler eller papir kan ta fyr når varm luft blåses ut av ovnen.

5. Bruk **ALLTID** stekevotter når du tar en rett ut av ovnen.
Begrunnelse: Enkelte tallerkener absorberer mikrobølger, og det overføres alltid varme fra maten til tallerkenen. Tallerkenene er derfor varme.

6. **IKKE** berør varmeelementene eller innsiden av ovnsveggene.
Begrunnelse: Disse veggene kan være varme nok til å forårsake brannskader, selv etter at tilberedningen er avsluttet, selv om de ikke ser varme ut. Ikke la brennbart materiale komme i kontakt med noen av ovnens indre flater. La ovnen kjøle seg ned først.

7. Ta disse forholdsreglene for å redusere faren for brann inne i mikrobølgeovnen:
- Ikke lagre brennbare materialer i ovnen.
- Fjern ståltrådklips fra papir- og plastposer.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke aviser.
- Ved tegn til røyk må ovnsdøren holdes lukket og ovnen slås av eller kobles fra strømforsyningen.

8. Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat.
- La **ALLTID** maten stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut.
- Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør **ALLTID** etter oppvarming.
- For å unngå støtkoking av væsker og mulig skolding, bør du røre før, under og etter oppvarming
- I tilfelle skolding, må du følge disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSENE:
  * Hold det skoldede området under kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med ren, tørr bandasje
  * Ikke smør inn det brente området med kremer, oljer eller losjoner.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt til kanten, og velg en beholder som er videre øverst enn nederst, slik at væsken ikke kommer til å koke over. Flasker med smale flaskehalser kan også eksplodere hvis de varmes opp for mye.
- Kontroller **ALLTID** temperaturen i babymaten eller melken før den gis til babyen.
- Varm **ALDRI** opp tåteflasken til en baby med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppheting.
- Ved mikrobølgeoppvarming av drikkevarer, kan det forekomme forsinket støtkoking. Vær forsiktig når du håndterer kokekaret.

9. Vær forsiktig så du ikke ødelegger strømkabelen.
- Ikke senk strømkabelen eller støpselet ned i vann, og hold strømkabelen borte fra varme overflater.
- Ikke bruk dette apparatet hvis strømkabelen eller støpselet er skadet.

10. Stå på armlengdes avstand fra ovnen når du åpner ovnsdøren.
Begrunnelse: Den varme luften eller dampen som strømmer ut av døren kan forårsake brannskader.

11. Hold innsiden av ovnen ren.
Begrunnelse: Matpartikler eller oljesprut som setter seg fast på ovnsveggene eller ovnsgulvet kan forårsake skade på malingen og redusere ovnens effektivitet.

12. Det kan hende du vil høre en klikkelyd når ovnen brukes (spesielt når ovnen brukes til opptining).
Begrunnelse: Denne lyden er normal og forekommer når den elektriske utgangseffekten varierer.

C109STC-5_NO.fm Page 6 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Sikkerhetsforanstaltninger (fortsatt)

NO

13. Når mikrobølgeovnen brukes uten belastning, brytes strømmen automatisk av sikkerhetshensyn. Ovnen kan brukes som vanlig igjen etter at den har fått stå i over 30 minutter.

- Ikke bli urolig om ovnen fortsetter å gå etter at tilberedningen er ferdig.

Årsak: Når tilberedningen er ferdig (mikrobølgeovn, grill, varmluft, mikrobølgeovn+grill, mikrobølgeovn+ varmluft), vil viften i ovnen fortsette å gå i noen minutter uten mikrobølger etter at du har trykket på stoppknappen eller åpnet døren for å avkjøle de interne elektroniske delene. Når maten er ferdig, piper ovnen, og "0" blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSER

Du bør titte inn i ovnen fra tid til annen mens den brukes til å varme opp mat eller koke mat i engangsbeholdere av plast, papir eller andre brennbare materialer.

ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen hvis døren eller dørlistene er skadet. Ovnen må ikke brukes før den er reparert av en kompetent person.

ADVARSEL:

Det er farlig for andre enn kompetente personer å utføre service eller reparasjoner som omfatter fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:

Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Dette kan føre til at de eksploderer.

ADVARSEL:

Barn må bare bruke ovnen uten tilsyn når de har fått forklart hvordan den virker, slik at de kan bruke den på en sikker måte og forstår farene forbundet med feil bruk.

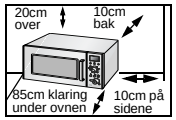
ADVARSEL:

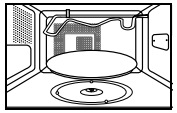
Ovnshuset og døren blir varme ved bruk av varmluft og kombinert tilberedning.

☛ IKKE BRUK mikrobølgeovnen uten kobleren, rulleringen og dreietallerkenen.

Installere mikrobølgeovnen

Plasser mikrobølgeovnen på en plan, jevn, stabil flate som er kraftig nok til å tåle ovnens vekt.





1. Monter ovnen på en flat, jevn og stabil overflate.Ved installering av ovnen må du passe på at ventilasjonen er tilstrekkelig, ved å la det være minst 10 cm (4 inches) klaring bak og på sidene, 20 cm (8 inches) klaring over og 85 cm (33 inches) klaring under ovnen.

2. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnen. Installer rulleringen og dreietallerkenen. Kontroller at dreietallerkenen kan rotere fritt.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres slik at du kan få tak i støpselet.

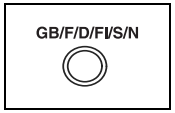
☛ Blokker **aldri** ventilasjonsåpningene. Da kan ovnen bli overopphetet og automatisk avslått, og den kan ikke brukes igjen før den er tilstrekkelig nedkjølt.

☛ Av hensyn til den egen sikkerhet bør d plugge inn støpselet i en 3 pinners jordet kontakt med 230 volt vekselstrøm og en frekvens på 50 Hz. Hvis strømkabelen til dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes serviceleverandør, eller en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå farlige situasjoner.

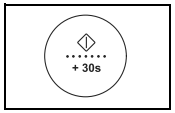
☛ Installér **ikke** Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, f.eks. nær en tradisjonell komfyr eller en radiator. De elektriske spesifikasjonene for ovnen må respekteres, og en eventuell skjøtekabel må være av samme standard som den kabelen ovnen leveres med. Tørk innsiden og dørtetningen med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Velge displayspråk

Den første gangen du plugger strømledningen inn i en kontakt eller etter at det har vært et strømbrudd, viser displayet SELECT YOUR LANGUAGE (Velg språk). Velg språk for displayet. Du kan velge mellom engelsk, fransk, tysk, spansk, italiensk, nederlandsk og russisk.



1. Trykk på **Språkknappen** rett etter at du har koblet til mikrobølgeovnen eller etter et strømbrudd.
Resultat: Hvis du fortsetter å trykke på **Språkknappen**, vises innstillingene i følgende rekkefølge: ENGELSK (LBS), ENGELSK (KG), FRANSK, SVENSK, NORSK, DANSK og FINSK.



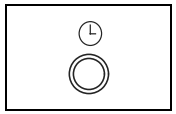
2. Når du har valgt språket du vil bruke, trykker du på **Startknappen** (◇) for å avslutte denne prosedyren.

Stille inn tiden

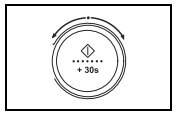
Mikrobølgeovnen har en innebygget klokke. Tiden kan vises i 12- etter 24-timerssystemet eller tolvtimerssystemet. Du må stille klokken:

- ***Når du installerer mikrobølgeovnen***
- ***Etter et strømbrudd***

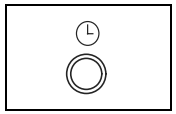
✉ Ikke glem å stille klokken igjen ved overgangen fra sommer- til vintertid og omvendt.



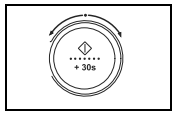
1. Når du vil at tiden skal vises etter... ..må du trykke på Klokkeknappen **(🕒)**
12-timerssystemet én gang
24-timerssystemet to ganger



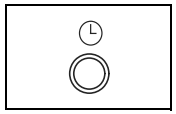
2. Vri på **hjulet** for å stille inn timetallet.



3. Trykk på **Klokkeknappen** (🕒).



4. Vri på **hjulet** for å stille inn minuttene.



5. Når riktig tid vises, må du trykke på **Klokkeknappen** (🕒) for å starte klokken.
Resultat: Tiden vises alltid når mikrobølgeovnen ikke er i bruk.

NO

NO

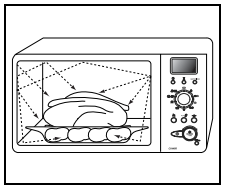
Hvordan en mikrobølgeovn virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigjorte energien kan brukes til å koke mat eller varme den opp igjen uten at den skifter hverken form eller farge.

Mikrobølgeovnen kan brukes til:

- ***Opptining***
- ***Oppvarming***
- ***Koking***

Kokeprinsipp



1. Mikrobølgene, som genereres av magnetronen (elektronrøret), fordeles jevnt mens maten roterer på dreietallerkenen. Slik kokes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten inntil en dybde på ca. 2,5 cm (1 tomme). Kokingen fortsetter så ved at varmen sprer seg gjennom maten.
3. Tilberedningstidene varierer, avhengig av hvilken oppskrift som brukes og av egenskapene til den aktuelle maten:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Utgangstemperatur (frossen eller ikke)

☛ Siden den innerste delen av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen selv etter at maten er tatt ut av ovnen. Det er derfor viktig å ta hensyn til de ventetidene som er oppført i oppskriftene og i dette heftet, slik at:

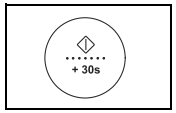
- Maten blir jevnt kokt, helt inn til midten
- All maten får samme temperatur

Kontrollere at ovnen fungerer som den skal

Med nedenstående enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen din alltid fungerer som den skal. Hvis du er i tvil, kan du slå opp i kapitlet "Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer" på neste side.

✉ Ovnen må være forbundet med et passende strømuttak i veggen. Dreietallerkenen må være på plass i ovnen. Hvis det brukes et annet effektnivå enn det høyeste (100% - 900 W), tar det lenger tid å koke vannet.

Åpne ovnsdøren ved å trekke i håndtaket på høyre side av døren. Sett et glass vann på dreietallerkenen. Lukk deretter døren



1. Trykk på **Start** (◊)-knappen. Still inn tiden på 4 eller 5 minutter ved å trykke på **Start** (◊)-knappen et passende antall ganger.
   Resultat: Ovnen varmer opp vannet i 4 til 5 minutter. Vannet skulle da være i kok.

Hva du må gjøre når du lurer på noe eller har fått problemer

Det tar alltid litt tid å bli vant til et nytt apparat. Hvis noen av nedenstående problemer skulle oppstå, bør du prøve å løse dem med de foreslåtte tiltakene. Det kan spare deg for en unødvendig telefon til en servicetekniker.

- Dette er normalt:
  - Kondensdannelse inne i ovnen
  - Luftstrøm rundt døren og det ytre kabinettet
  - Lysreflekser rundt døren og det ytre kabinettet
  - Det slipper ut damp av døren og lufteåpningene.
- Maten er ikke kokt i det hele tatt.
  - Har du stilt inn tidsinnstillingen på riktig måte og/eller trykket på **Start** (⏀)-knappen?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet den elektriske kretsen og fått en sikring til å gå, eller utløst en strømbryter?
- Maten er enten for mye eller for lite kokt.
  - Var det stilt inn riktig koketid for den aktuelle mattypen?
  - Var det valgt et passende effektnivå?
- Gnistdannelse og knitring forekommer inne i ovnen (lysbuedannelse)
  - Har du brukt en tallerken med metallkanter?
  - Har du latt det være igjen en gaffel eller et annet metallredskap inne i ovnen?
  - Er aluminiumsfolien plassert for nær de indre veggene?
- Ovnen forårsaker interferens på radioer eller tv-apparater.
  - Når ovnen er i drift kan det iakttas svak interferens på tv- og radioapparater. Dette er normalt.
    - * Dette problemet kan løses ved at ovnen installeres et stykke fra tv- og radioapparater og antenner.
  - Hvis interferensen registreres av ovnens mikroprosessor, kan tegnruten tilbakestilles.
    - * Dette problemet kan løses ved at støpselet trekkes ut av kontakten og deretter settes inn igjen. Still tiden på nytt.
- Meldingen ”E3” betyr
  - Unngå at det begynner å brenne i ovnen, eller at den blir overoppvarmet. Når innsiden av ovnen blir overoppvarmet, må du kjøle den ned, og bruke den i initialiseringsmodus ved å trykke på “ ⏁ ”-knappen.

Hvis de ovennevnte tiltakene ikke løser problemet, må du notere deg følgende:

- ***Modellbetegnelsen og serienumrene, som vanligvis befinner seg på baksiden av ovnen***
- ***Garantiinformasjonen***
- ***En tydelig beskrivelse av problemet***

Ta deretter kontakt med din lokale forhandler eller SAMSUNGs servicekontor.

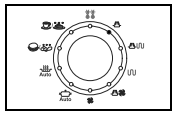
Koking/gjenoppvarming

Følgende prosedyre forklarer hvordan maten skal kokes eller varmes opp igjen.

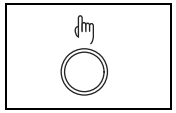
NO

☛ Kokeinnstillingene må alltid kontrolleres før man går fra ovnen.

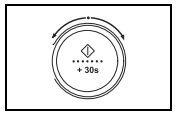
Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren. Mikrobølgeovnen må aldri slås på når den er tom.



1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **MIKROBØLGE**( ).
Resultat: Følgende informasjon vises i tegnruten:
| (ett-trinns tilberedning)
(mikrobølgemodus)

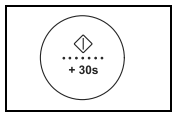


2. Velg riktig effektnivå ved å trykke på **Valgknappen** ( ) helt til det ønskede effektnivået vises i tegnruten. Slå opp i effektnivåtabellen.



3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.
- Eksempel: Still inn en tilberedningstid på 3 minutter og 30 sekunder ved å vri hjulet til høyre, til 3:30.

Resultat: Tilberedningstiden vises.



4. Trykk på **Start** (⏀) -knappen.
Resultat: Ovnslyset tennes og dreietallerkenen begynner å gå rundt. Tilberedningen starter.
- ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

✉ Hvis du ønsker å se det aktuelle effektnivået, må du trykke én gang på **Valgknappen** ( ) . Hvis du ønsker å endre effektnivået under tilberedningen, må du trykke to eller flere ganger på effektnivåknappen, avhengig av hvilket effektnivå du vil ha.

✉ Hvis du vil varme opp en rett ganske kort med maksimal effekt (900W), kan du bare trykke på **Start** (⏀)-knappen én gang for hvert minutt. Ovnen starter med én gang. I mikrobølgemodus kan ovnen programmeres til å tilberede maten i opptil to trinn.

NO

Effektnivåer og tidsvariasjoner

Effektnivåfunksjonen gir deg muligheten til å tilpasse energimengden og dermed tilberedningstiden, avhengig av matens beskaffenhet og mengde. Du kan velge mellom seks effektnivåer.

Effektnivå	Prosent	Effekt i watt
HØYT	100%	900W
MIDDELS HØYT	67%	600W
MIDDELS	50%	450W
MIDDELS LAVT	33%	300W
OPPTINING	20%	180W
LAVT	11%	100W

Tilberedningstidene i oppskriftene og i dette heftet tilsvarer det spesifikke effektnivået som vises.

Hvis du velger et...	...må koketiden...
høyere effektnivå	reduseres
lavere effektnivå	økes

Stoppe kokingen

Du kan når som helst stoppe tilberedningen, så du kan:

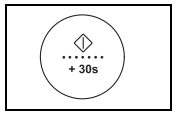
- ***se på maten***
- ***snu maten, eller røre i den***
- ***la maten stå***

For å stoppe tilberedningen...	...må du...
midlertidig	Åpne døren. Resultat: Ovnen stopper. Fortsett kokingen ved å lukke døren og trykke på **Start** (◊) -knappen igjen.
helt	Trykk på **Stopp**(▽) -knappen. Resultat: Ovnen stopper Hvis du vil slette innstillingene, må du trykke på **Stopp** (▽)-knappen igjen.

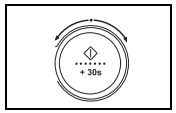
Justere tilberedningstiden

Som ved tradisjonell matlaging, kan det hende du vil justere tilberedningstidene litt, avhengig av matens beskaffenhet og din egen smak. Du kan:

- ***når som helst se hvordan det går med maten ved å åpne ovnsdøren***
- ***øke eller redusere den gjenværende tilberedningstiden***



1. For å øke tilberedningstiden, må du trykke på **Start** (◊)-knappen én gang for hvert minutt du ønsker å legge til.
   - Eksempel: Legg til tre minutter ved å trykke tre ganger på **Start** (◊)-knappen.



2. For å øke eller redusere tilberedningstiden mens ovnen er i gang, må du vri hjulet til høyre eller venstre.

Bruke den automatiske tilberedningsfunksjonen

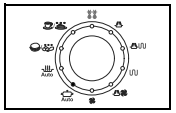
NO

Den automatiske tilberedningsfunksjonen ( ) har fire forhånds-programmerte tilberedningstider. Du trenger ikke å stille inn verken tilberedningstidene eller effektnivåene.

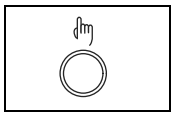
Du kan stille inn antallet porsjoner ved å vri på hjulet.

☛ Det må bare brukes tallerkener som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

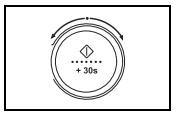
Åpne døren. Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



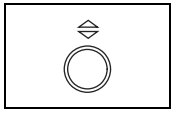
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **AUTOMATISK TILBEREDNING**( ).



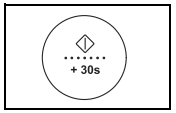
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**. ( ). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.



3. Velg porsjonsstørrelse ved å vri på **hjulet**.



4. Hvis nødvendig, øker eller reduserer du tilberedningstiden ved å trykke på knappene **Mer/mindre** ( ).



5. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
   Resultat: Maten tilberedes i henhold til den valgte forhåndsprogrammerte innstillingen.
   - Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Nedenstående tabell inneholder de forskjellige programmene for automatisk gjenoppvarming og koking, mengder, ventetider og anbefalinger. Program nr. 1 og 2 bruker kun mikrobølger. Program nr. 5 bruker en kombinasjon av mikrobølger og varmluft.

Program nr. 3 og 4 bruker en kombinasjon av mikrobølger og grill.

Kode	Type måltid	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
1	**Ferske grønnsaker**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vei grønnsakene etter at de er vasket og renset og skåret i omtrent like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved koking av 200-250 g, 45 ml (3 spiseskjeer) vann ved en mengde på 300-450 g og tilsett 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) vann ved koking av 500-750 g. Rør rundt etter oppkok. Ved koking av større mengder, må du røre én gang under koking.
2	**Skrellede poteter**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vei potetene etter at de er skrellet. Vask dem og skjær dem i jevnstore biter. Legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 45 ml (3 spiseskjeer) vann ved koking av 300-450 g, tilsett 60 ml (4 ss) ved koking av 500-750 g.
3	**Grillet fisk**	300-400 g (1 stk.) 500-600 g (2 stk.) 700-800 g (3 stk.)	3 min.	Pensle skinnet av hel fisk med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fisken hode mot hale på risten. Snu fisken så snart ovnen piper.

NO

Bruke den automatiske tilberedningsfunksjonen (fortsatt)

Kode	Type måltid	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
4	**Biter av kylling-kjøtt**	400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk.) 800-900 g (3-4 stk.)	3 min.	Pensle kyllingbitene med olje og krydre med pepper, salt og paprika. Plasser dem på den høye risten med skinnet ned. Snu dem når ovnen piper.
5	**Roastbeef/ stekt lam**	900-1000g 1200-1300 g	10-15 min.	Pensle okse- eller lammekjøttet med olje og krydder (kun pepper, salt tilsettes etter steking). Plasser det på den nederste risten med fettsiden ned. Snu det når ovnen piper. Etter steking og under ventetiden bør kjøttet være pakket inn i aluminiumsfolie.

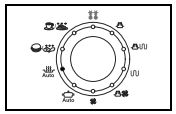
Bruke den automatiske oppvarmingsfunksjonen

Den automatiske oppvarmingsfunksjonen ( ) har fire forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du trenger ikke å stille inn verken tilberedningstidene eller effektnivåene.

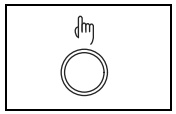
Du kan stille inn antallet porsjoner ved å vri på hjulet.

☛ Det må bare brukes tallerkener som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

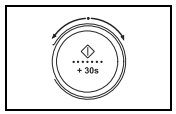
Åpne døren. Sett først maten på midten av dreietallerkenen. Lukk deretter døren.



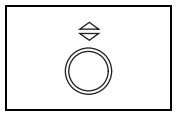
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **AUTOMATISK OPPVARMING** ( ).



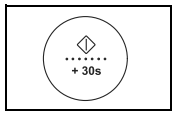
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**. ( ). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.



3. Velg porsjonsstørrelse ved å vri på **hjulet**.



4. Hvis nødvendig, øker eller reduserer du tilberedningstiden ved å trykke på knappene **Mer/mindre** ( ).



5. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
   Resultat: Maten tilberedes i henhold til den valgte forhåndsprogrammerte innstillingen.
   - Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Bruke den automatiske oppvarmingsfunksjonen (fortsatt)

Nedenstående tabell inneholder de forskjellige programmene for automatisk gjenoppvarming og koking, mengder, ventetider og anbefalinger. Program nr. 1 og 2 bruker kun mikrobølger. Program nr. 3 og 4 bruker en kombinasjon av mikrobølger og varmluft.

Kode	Type måltid	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
A-1	**Ferdigrett** (Avkjølt)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Plasser ferdigmaten på en kjeramisk tallerken og dekk den med husholdningsfolie for bruk i mikrobølgeovn. Dette programmet egner seg for måltider som består av 3 bestanddeler (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og en tilleggsrett som poteter, ris eller pasta).
A-3	**Supper/ sause** (Avkjølt)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Hell suppen/sausen opp i en dyp keramisk suppetallerken eller bolle og dekk den til mens den varmes opp og under ventetiden. Rør om før og etter ventetiden.
A-4	**Frossen pizza**	300 g 400 g 500 g	-	Sett en frossen pizza (-18°C) på den nederste risten, eller én på den nederste og én på den øverste.
A-5	**Frosne rundstykker**	200-250 g (4 stk.) 300-350 g (6 stk.) 400-450 g (8 stk.)	3 - 5 min.	Legg mellom 4 og 6 rundstykker (-18°C) i en sirkel på den nederste risten. Fordel 8 frosne rundstykker jevnt mellom den nederste og øverste risten. Dette programmet egner seg for små frosne bakeprodukter, som rundstykker, ciabattaer og små baguetter.

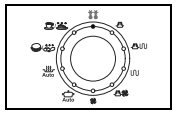
Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen

NO

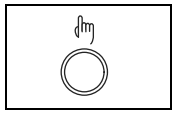
Den automatiske opptiningsfunksjonen ( ) lar deg tine biffer/ koteletter/kjøttdeig/kyllingstykker, knoker, kylling, fisk, brød og kaker. Opptiningstiden og effektnivået stilles inn automatisk. Du trenger bare å velge programmet og vekten.

☛ Det må bare brukes tallerkener som det er trygt å bruke i mikrobølgeovn.

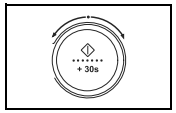
Åpne døren. Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



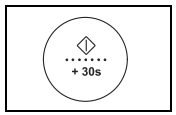
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **AUTOMATISK OPPTINING** ( ).



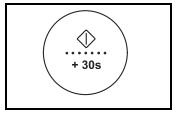
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**. ( ). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.



3. Velg matvekten ved å vri på **hjulet**.



4. Trykk på **Start** (◊) -knappen.
   Resultat:
   - Opptiningen begynner.
   - Ovnen piper når maten er halvveis opptint, for å minne deg på å snu den.



5. Trykk på **Start** (◊) en gang til for å avslutte tineprosessen.
   Resultat: Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

☛ Du kan også tine opp mat manuelt. For å gjøre det, må du velge mikrobølgeovnens gjenoppvarmings-/kokefunksjon med en effekt på 180 W. Slå også opp i kapitlet ”Koking/gjenoppvarming” på side 9.

NO

Bruke den automatiske opptiningsfunksjonen (fortsatt)

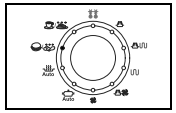
Nedenstående tabell inneholder de forskjellige programmene for automatisk opptining, samt mengder, ventetider og anbefalinger. Fjern alle typer emballasjemateriale før opptining. Legg kjøtt, fugl og fisk på en stentøytallerken.

Kode	Type måltid	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
1	Kjøtt	200-2000g	20-60 min.	Beskytt kantene med aluminiumsfolie. Snu kjøttet når ovnen piper. Dette programmet egner seg til storfekjøtt, lam, svin, stek, koteletter og kjøttdeig.
2	Fugl	200-2000g	20-60 min.	Beskytt vingespissene og den smaleste enden av bena med aluminiumsfolie. Snu fuglekjøttet når ovnen piper. Dette programmet egner seg både for hel kylling og biter av kylling.
3	Fisk	200-2000g	20-50 min.	Beskytt sporen (halen) på hel fisk med aluminiumsfolie. Snu fisken når ovnen piper. Dette programmet egner seg både for hel fisk og fiskefileter.
4	Brød/ kake	125-1000g	5-30 min.	Legg brød eller kake på et stykke matpapir, og snu det så snart ovnen piper (ovnen er fortsatt på, men stopper idet du åpner døren). Dette programmet egner seg for alle typer brød, i skiver eller helt, såvel som for rundstykker og baguetter. Legg rundstykkene i en sirkel. Dette programmet egner seg for alle typer kaker av gjærdeig, kjeks, ostekaker og butterdeig. Det egner seg ikke til grovbrød/sprøtt bakverk, frukt og kremkaker, og heller ikke for kaker med sjokoladeglasur.
5	Frukt	100-600g	5-10 min.	Fordel frukten jevnt i en flat glassform eller bruke en flat kjeramisk tallerken. Dette programmet egner seg for alle typer frukt.

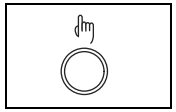
Bruke Junior/snack-funksjonen

Junior/snack-funksjonen ( ) har seks forhåndsprogrammerte tilberedningtider, du trenger verken innstille tilberedningstiden eller effektnivået. Du kan stille inn antallet porsjoner ved å vri på hjulet.

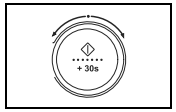
Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



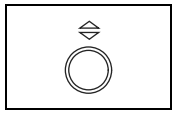
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **JUNIOR/SNACK** ( ).



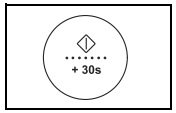
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**. ( ). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.



3. Velg porsjonsstørrelse ved å vri på **hjulet**.



4. Hvis nødvendig, øker eller reduserer du tilberedningstiden ved å trykke på knappene **Mer/mindre** ( ) .



5. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
   Resultat: Maten tilberedes i henhold til den valgte forhåndsprogrammerte innstillingen.
   - Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

C109STC-5_NO.fm Page 15 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Bruke Junior/snack-funksjonen (fortsatt)

Følgende tabell angir de automatiske programmene for mattyper og snacks som barn liker, og som passer perfekt som trendy fingermat. Den inneholder mengder, ventetider og passende anbefalinger.

Program 1, 2, 5 og 6 bruker kun mikrobølger. Program 3 bruker en kombinasjon av mikrobølger og grill. Program 4 bruker en kombinasjon av mikrobølger og varmluft.

Kode	Mat	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
1	Hamburgere (avkjølt)	150 g (1 stk.) 300 g (2 stk.)	1-2 min	Legg hamburgerne (brød og kjøtt) eller cheeseburgerne på kjøkkenpapir. Legg en hamburger midt på dreietallerkenen, legg to andre hamburgere rett overfor hverandre på dreietallerkenen. Etter oppvarming legger du på salat, tomatskiver, dressing og krydder.
2	Mini-ravioli (avkjølt)	200-250 g 300-350 g	3 min	Legg avkjølte mini-ravioli på en plasttallerken som tåler mikrobølgeovn, og plasser denne midt på dreietallerkenen. Stikk hull i filmen på det ferdige produktet eller dekk plasttallerkenen med film/plast som tåler mikrobølgeovn. Rør forsiktig om før og etter ventetiden. Dette programmet egner seg både for ravioli og nudler i saus.
3	Frosne kylling-vinger	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Legg de frosne kyllingvingene eller -lårene (ferdig tilberedte og krydret) på metallristen med skinnsiden ned. Legg dem i en sirkel og la midten være tom. Snu dem når ovnen piper.
4	Frosne pizza-biter	150 g (4-6 stk.) 250 g (7-9 stk.)	-	Legg de frosne pizza-bitene eller minitertene jevnt på risten.
5	Popcorn	100 g	-	Bruk et popcornprodukt spesielt beregnet på mikrobølgeovn. Følg produsentens instruksjoner og legg posen midt på dreietallerkenen. I løpet av programmet vil popcornene "poppe", og posen vil blåse seg opp. Vær forsiktig når du tar ut og åpner den varme posen.
6	Nacho	125 g	-	Legg nachoene (tortilla-chips) på en flat porselenstallerken. Legg 50 g raspet cheddar og krydder over. Sett det hele på dreietallerkenen.

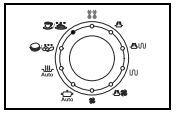
NO

Bruke kafeteriafunksjonen

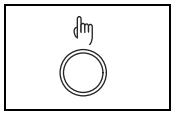
Ved bruk av Kafeteriafunksjonen ( ) stilles tilberedningstiden inn automatisk.

Du kan stille inn antallet porsjoner ved å vri på hjulet.

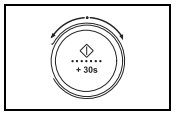
Sett først den frosne maten på midten av dreietallerkenen og lukk døren.



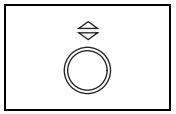
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **KAFETERIA** ( ).



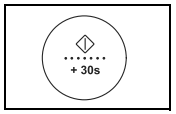
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen**. ( ). Du finner en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene i tabellen på neste side.



3. Velg porsjonsstørrelse ved å vri på **hjulet**.



4. Hvis nødvendig, øker eller reduserer du tilberedningstiden ved å trykke på knappene **Mer/mindre** ( ).



5. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
Resultat: Maten tilberedes i henhold til den valgte forhåndsprogrammerte innstillingen.
- Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Kafeteriainnstillinger

Følgende tabell inneholder automatiske programmer for oppvarming av drikke og tining og oppvarming av frosne kakestykker.

Program 1 bruker bare mikrobølger. Program 2 bruker en kombinasjon av mikrobølger og varmluft.

Knapp	Mat	Porsjon	Ventetid	Anbefalinger
1	**Drikkevarer** Kaffe, melk, te, vann	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1-2 min.	Hell væsken opp i keramiske kopper og varm den opp igjen uten lokk. Sett 1 kopp i midten, 2 kopper tvers overfor hverandre, og 3 eller 4 kopper i en sirkel. La dem stå i mikrobølgeovnen. Rør om i væsken før og etter ventetiden, og vær forsiktig når du tar koppene ut av ovnen (se sikkerhetsforanstalt-ningene i forbindelse med væsker).
2	**Frossen kake**	400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g	5-15 min.	Legg den frosne kaken midt på risten eller legg frosne kakestykker i en sirkel på den nederste risten. Plasser risten midt på dreietallerkenen. Dette programmet egner seg ikke for kaker med kremfyll eller sjokoladetrekk.

Bruke bruningsplaten

NO

Kun C108STTC/C108STFC/C109STTC/C109STFC

Når man lager mat, som f.eks. pizza eller pai, på grill eller i en mikrobølgeovn, vil vanligvis deigvarer bli fuktige og slappe. Dette kan du unngå ved å bruke en bruningsplate. Siden temperaturen dermed fort blir høy, blir skorpen sprø og brun.

Bruningsplaten kan også brukes til tilberedning av bacon, egg, pølser osv.

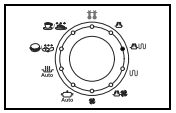
☛ Før du begynner å bruke bruningsplaten, bør du forvarme den ved å velge kombinasjonsmodus i 3 til 5 minutter.
- Kombinasjon av varmluft (250°C) og mikrobølger eller
- Kombinasjon av grill og mikrobølger
- Se henholdsvis side 22 og side 23.

1. Forhåndsoppvarm bruningsplaten, som beskrevet ovenfor.
- Bruk alltid stekevotter når du tar ut bruningsplaten, da denne blir meget varm.

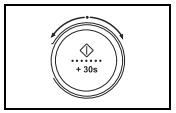
2. For at maten skal brunes pent, må du pensle platen med olje hvis du tilbereder f.eks. bacon og egg.

3. Sett maten på bruningsplaten.
- Ikke sett noen gjenstander på bruningsplaten, som ikke er varmebestandige, f.eks. plastboller.

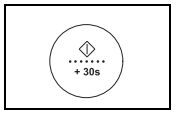
4. Sett bruningsplaten på dreietallerkenen i mikrobølgeovnen.
- Sett aldri bruningsplaten inn i ovnen uten at dreietallerkenen er på plass.



5. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **Kombi** ( ).

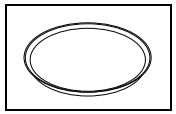


6. Still så inn tilberedningstiden ved å vri på **hjulet** til ønsket tid vises.



7. Trykk på **Start** (◇) -knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
- ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Rengjøre bruningsplaten



Vask bruningsplaten med varmt vann og vaskemiddel, og skyll med rent vann. Ikke bruk skrubb eller en hard svamp, da dette kan ødelegge belegget.

☛ Bruningsplaten er teflonbelagt og kan bli ødelagt hvis du behandler den uforsiktig.
- Skjær aldri opp mat på bruningsplaten. Fjern maten fra platen før du skjærer den opp.
- Maten bør helst snus med en stekespade el.l. av plast eller tre.

C109STC-5_NO.fm Page 18 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

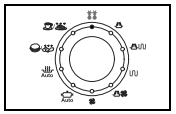
Matlaging i flere trinn

NO

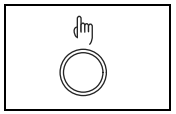
Mikrobølgeovnen din kan programmeres til å tilberede maten i opptil fire trinn (Varmluftsmodus, Mikrobølge+varmluftsmodus og Forhåndsoppvarmingsmodus kan ikke brukes ved matlaging i flere trinn). Eksempel: Du ønsker å tine mat og tilberede den uten å måtte stille inn ovnen på nytt etter hvert trinn. På denne måten kan du tine og tilberede en kylling på 1,8 kg i fire trinn:

- ***Tin kyllingen***
- ***La den stå i 20 minutter***
- ***Kok den med mikrobølger i 30 minutter***
- ***Grill den i 15 minutter***

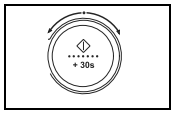
☛ De to første trinnene må være opptining og venting. Kombinasjonsmodus og grill kan bare brukes én gang i løpet av de gjenværende to trinnene, men mikrobølger kan brukes to ganger (ved to forskjellige effektnivåer).



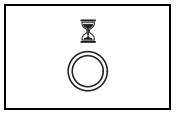
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **AUTOMATISK OPPTINING** ( ).



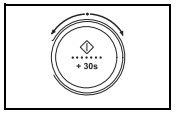
2. Velg den mattypen du vil tilberede ved å trykke på **Valgknappen** ( ).



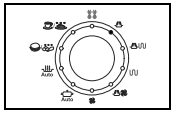
3. Still inn vekten ved å vri på **hjulet** et tilstrekkelig antall ganger (1,8 kg i eksempelet).



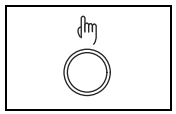
4. Trykk på **Hold/Utsett** ( ) -knappen.



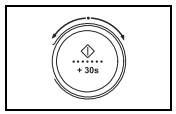
5. Still inn ventetiden ved å vri på **hjulet** et tilstrekkelig antall ganger (20 minutter i eksempelet).



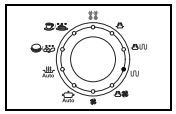
6. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **MIKROBØLGE** ( ).



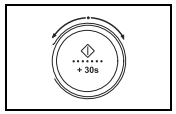
7. Still inn effektnivået for mikrobølgene å trykke på **Valgknappen** ( ) (450 W i eksempelet).



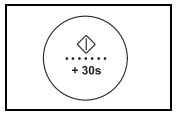
8. Still inn tilberedningstiden ved å vri på **hjulet** (30 minutter i eksempelet).



9. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **GRILL** ( ).



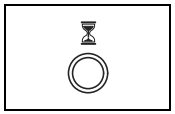
10. Still inn tilberedningstiden ved å vri på **hjulet** et tilstrekkelig antall ganger (15 minutter i eksempelet).



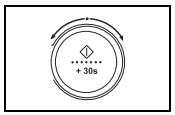
11. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
- Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

Stille inn ventetiden

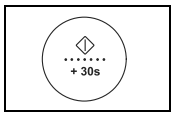
Holdetiden kan brukes til automatisk innstilling av en ventetid (uten mikrobølger). Du trenger ikke se på klokken. Ovnen piper når ventetiden er omme.



1. Trykk på **Hold/Utsett** (⧗) -knappen.
Resultat: Følgende informasjon vises i tegnruten:
⧗ (Holde/utsette-modus)

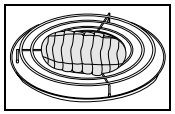


2. Still inn ventetiden ved å dreie på **hjulet**.



3. Trykk på **Start** (⏀) -knappen.
Resultat: Ovnen piper når ventetiden er omme.

Velge tilbehør



Tradisjonell tilberedning i varmluftsovn forutsetter ingen spesiell type kokekar. Du bør imidlertid kun bruke kokekar som du ville brukt i din vanlige ovn.

Mikrobølgesikre kokekar kan vanligvis ikke brukes til tilberedning med varmluft. Ikke bruk plastbegre, plasttallerkener, pappkrus, papierservietter osv.

Hvis du vil velge kombinert tilberedningsmodus (Mikrobølge og grill eller varmluft), må du bare bruke utstyr som er beregnet for mikrobølgeovn og stekeovn. Kokekar eller utstyr av metall kan skade ovnen.

☛ Du finner mer informasjon om egnet utstyr og tilbehør i håndboken om matlagingsutstyr på side 25.

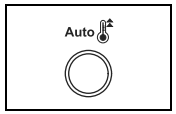
Varme opp ovnen på forhånd

NO

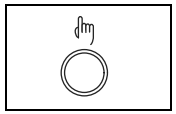
Når det gjelder tilberedning med varmluft, anbefales det at du forhåndsvarmer ovnen til en passende temperatur før du setter maten i ovnen.

Når ovnen når den innstilte temperaturen, holdes den i ca. 10 minutter. Den slås så av automatisk.

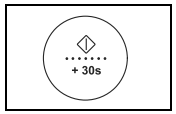
Kontroller at varmeelementet er i riktig posisjon for den typen matlaging du ønsker. Åpne døren og sett inn dreietallerkenen.



1. Trykk på **FORHÅNDSOPPVARMINGSKNAPPEN** (Auto).
Resultat: Følgende informasjon vises i tegnruten:
250°C (temperatur)



2. Trykk på **Valgknappen**(☝) for å stille inn temperaturen.



3. Trykk på **Start** (⏀) -knappen.
Resultat: Ovnen forhåndsoppvarmes til den ønskede temperaturen.

NO

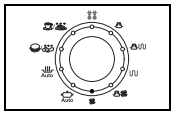
Bruke varmluftsfunksjonen

Varmluftsmodus gir deg muligheten til å tilberede maten som i en vanlig ovn. Mikrobølger brukes ikke. Du kan stille inn den temperaturen du trenger, i et område fra 40°C til 250°C. Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

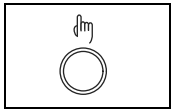
☛ Hvis du ønsker å varme opp ovnen på forhånd, kan du slå opp på side 19.

- Bruk alltid stekevotter når du tar på beholderne i ovnen, da disse vil være meget varme.
- De beste resultatene får du hvis du bruker den nederste risten.

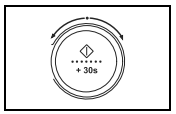
Kontroller at varmeelementet ligger horisontalt, og at dreietallerkenen er i riktig posisjon. Åpne døren og sett beholderen med maten på dreietallerkenen.



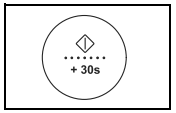
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **VARMLUFTSMODUS** ( ). <u>Resultat:</u> Følgende informasjon vises i tegnruten:
   (varmluftsmodus)
   250°C (temperatur)



2. Trykk på **Valgknappen**( ) en eller flere ganger for å stille inn temperaturen.



3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.



4. Trykk på **Start** (◊) -knappen. <u>Resultat:</u> Tilberedningen starter.
   - ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

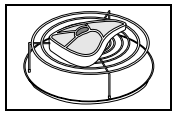
✉ Hvis du gjerne skulle visst hvor høy varmen er inne i ovnen, kan du trykke på **Språkknappen**.

Grilling

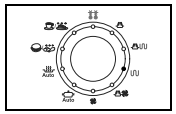
Med grillen kan du varme opp og brune mat hurtig, uten å bruke mikrobølger.

- ***Bruk alltid stekevotter når du tar på tallerkener i ovnen, da disse vil være meget varme.***
- ***De beste resultatene får du hvis du bruker den øverste risten.***

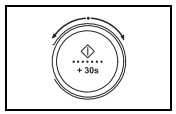
Kontroller at varmeelementet ligger horisontalt, og at den passende risten er i riktig posisjon.



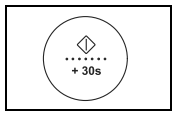
1. Åpne døren og sett maten på stativet.



2. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **GRILL** ( ). <u>Resultat:</u> Følgende informasjon vises i tegnruten:
   | (ett-trinns tilberedning)
   (grillmodus)
   - Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.



3. Still inn grilltiden ved å dreie på **hjulet**.
   - Maksimal grilltid er 60 minutter.



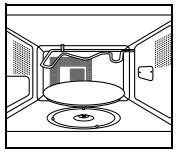
4. Trykk på **Start** (◊) -knappen. <u>Resultat:</u> Grillingen starter.
   - ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

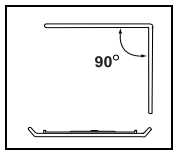
Velge posisjon for varmeelementet

Varmeelementet brukes når du lager mat med varmluft, griller eller steker på spidd. Det kan settes i en av to stillinger:

- ***Horisontal posisjon for varmluftsovn og grill.***
- ***Vertikal posisjon kun for steking på spidd (C108STBC/ C108STFC/C109STBC/C109STFC).***

☛ Varmeelementet må være kaldt før det kan flyttes. Ikke bruk makt når det settes i vertikal posisjon.





Når du skal sette varmeelementet i...	**...må du...**
Vertikal posisjon kun for steking på spidd: (C108STBC/ C108STFC/ C109STBC/ C109STFC)	◆ Trekk varmeelementet nedover. ◆ Skyv det mot baksiden av ovnen, inntil det er parallelt med bakveggen.
Horisontal posisjon (varmluftsovn og grill)	◆ Trekke varmeelementet mot deg. ◆ Skyve det oppover til det ligger parallelt med ovnstaket.

Steke på spidd

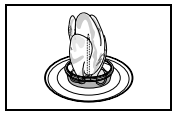
NO

Kun C108STBC/C108STFC/C109STBC/C109STFC

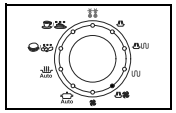
Stekespiddet er nyttig ved tilberedning av grillmat, siden du ikke trenger å snu kjøttet. Det kan brukes i forbindelse med kombinert mikrobølge- og varmluftstilberedning.

☛ Forviss deg om at vekten av kjøttet er jevnt fordelt på spiddet, og at spiddet roterer uten motstand.

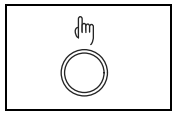
Bruk alltid stekevotter når du tar på beholderne i ovnen, da disse vil være meget varme.



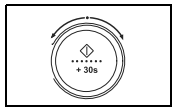
1. Skyv stekespiddet gjennom sentrum av kjøttet.
Eksempel: Skyv spiddet mellom ryggraden og brystet til kyllingen.
Sett spiddet på foten sin, sett spiddfoten på glassbollen og glassbollen på dreietallerkenen. Pensle kjøttet med matolje for å hjelpe på bruningen.



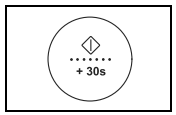
2. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **KOMBI** ( ).



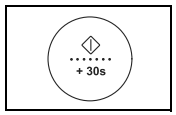
3. Trykk på **Valgknappen** ( ) for å stille inn temperaturen.



4. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.



5. Trykk på **Start** ( ) -knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.



6. Når kjøttet er ferdig, må du fjerne spiddet forsiktig. Bruk hansker for å beskytte hendene dine.

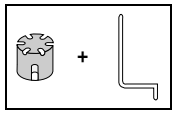
NO

Bruke det vertikale multi-spiddet

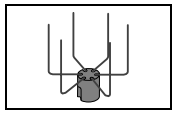
Kun C108STBC/C108STFC/C109STBC/C109STFC

MULTI-SPIDD FOR KEBAB

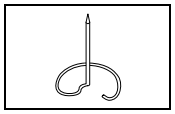
Ved hjelp av multi-spiddet med 6 kebab-spidd kan du enkelt og greit tilberede grillkjøtt, fugl, fisk, grønnsaker (som løk, paprika eller gresskar) og frukt som er skåret i skiver.
Du kan tilberede ovennevnte mat med kebabspiddene ved å bruke grill- eller kombinasjonsmodus.



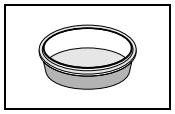
Grillkobling, Spidd



Multi-spidd



Stekespidd



Glassbolle

BRUKE MULTI-SPIDDET MED KEBABSPIDD

1. Når du skal bruke multi-spiddet til tilberedning av kebab, må du bruke 6 spidd.
2. Legg like mye mat på hvert av spiddene.
3. Sett stekespiddet i glassbollen og stikk multi-spiddet inn i det.
4. Sett glassbollen med multi-spiddet i midten av dreietallerkenen.

✉ Forviss deg om at grill-varmeelementene befinner seg i riktig posisjon ved bakveggen og ikke oppunder taket av ovnen før du starter grillingen.

FJERNE MULTI-SPIDDET FRA OVNEN ETTER GRILLING

1. Bruk stekehansker når du skal ta glassbollen med multi-spiddet ut av ovnen, da den vil være meget varm.
2. Fjern multi-spiddet fra spiddfoten. Bruk hansker når du gjør dette også.
3. Fjern spiddene forsiktig, og bruk en gaffel til å fjerne matbiter fra dem.

✉ Multi-spiddet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Vask det for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel. Fjern det vertikale multi-spiddet fra ovnen etter bruk.

Kombinere mikrobølger og grill

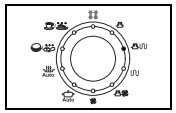
Du kan også kombinere bruken av mikrobølger og grill, slik at maten kokes raskt og brunes samtidig.

☛ Bruk ALLTID ovnsfast utstyr som tåler mikrobølger. Glass og kjeramiske tallerkener er ideelt egnet, da de gjør det mulig for mikrobølgene å trenge inn i maten med like stor intensitet over alt.

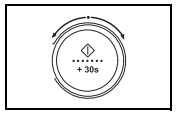
Bruk alltid stekevotter når du tar på beholderne i ovnen, da disse vil være meget varme.

De beste resultatene får du hvis du bruker den øverste risten.

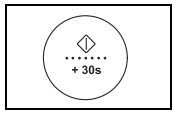
Åpne døren. Sett maten på den risten som passer best til den aktuelle maten. Sett risten på dreietallerkenen. Lukk døren.



1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **KOMBI** (**Mikrobølge +Grill**).
   Resultat: Følgende informasjon vises i tegnruten:
   | (ett-trinns tilberedning)
   (kombinert mikrobølge- og grillmodus)



2. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.
   • Lengste tilberedningstid er 60 minutter.



3. Trykk på **Start** (◇) -knappen
   Resultat:
   - ◆ Kombinert tilberedning begynner
   - ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

C109STC-5_NO.fm Page 23 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Kombinere mikrobølge- og varmluftsovn

Ved kombinert tilberedning brukes både mikrobølger og varmluft. Ettersom mikrobølgene varmer fra første øyeblikk, er det ikke nødvendig med forhåndsoppvarming.

Mange typer mat kan tilberedes i kombinasjonsmodus, særlig:

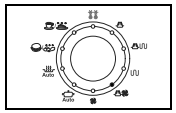
- ***Stekekjøtt og fugl***
- ***Paier og kaker***
- ***Egg- og osteretter***

☛ Bruk ALLTID ovnsfast utstyr som tåler mikrobølger. Glass og kjeramiske tallerkener er ideelt egnet, da de gjør det mulig for mikrobølgene å trenge inn i maten med like stor intensitet over alt.

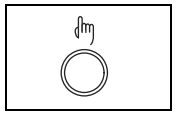
Bruk alltid stekevotter når du tar på beholderne i ovnen, da disse vil være meget varme.

De beste resultatene får du hvis du bruker den nederste risten.

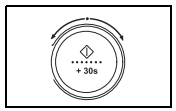
Åpne døren. Sett maten på dreietallerkenen eller på den nederste risten på dreietallerkenen. Lukk døren. Varmeelementet må ligge horisontalt.



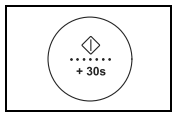
1. Vri **tilberedningskontroll-knappen** til symbolet for **KOMBI** (**Mikrobølge +Varmluftsmodus**).
Resultat: Følgende informasjon vises i tegnruten:
(kombinert mikrobølge- og varmluftsmodus)
250°C (temperatur)



2. Trykk på **Valgknappen** ( ) for å stille inn temperaturen.



3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **hjulet**.
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.



4. Trykk på **Start** (◇) -knappen.
Resultat:
- ◆ Kombinert tilberedning begynner
- ◆ Ovnen varmes opp til den ønskede temperaturen, og så fortsetter matlagingen med mikrobølger til tilberedningstiden er omme.
- ◆ Når maten er ferdig, piper ovnen, og ”0” blinker fire ganger. Deretter piper ovnen en gang i minuttet.

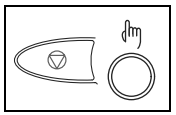
✉ Hvis du gjerne skulle visst hvor høy varmen er inne i ovnen, kan du trykke på **Språkknappen**.

NO

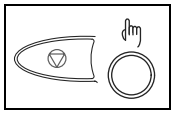
Sikkerhetslåsen på mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen din er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram som gjør det mulig å låse ovnen, slik at barn og andre som ikke kjenner den ikke kan ta den i bruk uforvarende.

Ovnen kan låses når som helst.



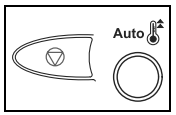
1. Trykk på **Stoppknappen** (▽) og **Valgknappen** (☝) samtidig (rundt et sekund)
   Resultat:
   - Ovnen er låst.
   - Tegnruten viser (🔒).



2. For å låse opp ovnen igjen, må du trykke på **Stoppknappen** (▽) og **Valgknappen** (☝) igjen samtidig (rundt et sekund).
   Resultat:
   - Ikonet (🔒) vises ikke lenger.
   - Ovnen kan brukes på vanlig måte.

Rullehastighet

Du kan til enhver tid innstille hastigheten du ruller gjennom menyene på displayet med.

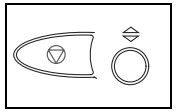


1. Trykk på **Stoppknappen** (▽) og **Forhåndsoppvarmingsknappen** (Auto) samtidig (rundt et sekund)
   Resultat: Tallene “11111” - “55555” vises.
2. Velg ønsket hastighet.

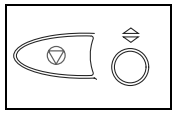
✉ “11111” betyr lav rullehastighet, “55555” betyr høy rullehastighet.

Slå av den akustiske varsleren

Du kan slå av lydsignalet når du måtte ønske det.



1. Trykk på **Stoppknappen** (▽) og **Mer/mindre-knappen** (◈) samtidig (rundt et sekund)
   Resultat: Ovnen piper ikke for å gi signal om at en funksjon er ferdig.



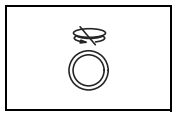
2. For å slå pipetonen på igjen, må du trykke på **Stoppknappen** (▽) og **Mer/mindre-knappen**(◈) igjen samtidig (rundt et sekund).
   Resultat: Ovnen virker med pipetonen på igjen.

Stoppe dreietallerkenen manuelt

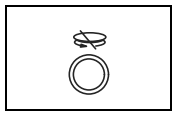
Med av/på-knappen ( ) for dreietallerkenen kan du hindre denne i å rotere og dermed bruke store tallerkener som fyller hele ovnen (kun manuell tilberedningsmodus).

☛ Resultatet vil bli mindre tilfredsstillende, fordi dette gir mer ujevn oppvarming. Vi anbefaler at du snur tallerkenen for hånd halvveis i tilberedningsprosessen.

☛ **Advarsel**! La aldri dreietallerkenen gå rundt uten mat i ovnen.
Begrunnelse: Dette kan føre til brann eller skade på maskinen.



1. Trykk på **av/på-knappen for dreietallerkenen** ( ).
   Resultat: Dreietallerkenen slutter å rotere.



2. Start dreietallerkenen igjen ved å trykke på **av/på-knappen for dreietallerkenen** ( ) igjen.
   Resultat: Dreietallerkenen begynner å rotere.

✉ Ikke trykk på **av/på-knappen for dreietallerkenen**( ) mens ovnen er på. Avbryt tilberedningsfasen før du trykker på **av/på-knappen for dreietallerkenen**.

Håndbok for matlagingsutstyr

NO

For at man skal kunne tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene være i stand til å trenge gjennom maten uten å reflekteres eller absorberes av kokekaret.

Vær derfor omhyggelig med å velge kokekar. Hvis utstyret er merket som egnet for bruk i mikrobølgeovn, er det ingen grunn til engstelse.

Nedenstående tabell gir en oversikt over ulike typer matlagingsutstyr, hvorvidt de er egnet til bruk i en mikrobølgeovn, og, i tilfelle, hvordan de skal brukes.

Matlagingsutstyr	Egnet for bruk i mikro-bølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte visse deler av maten. Det kan oppstå lysbuer hvis folien befinner seg for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Bruningsplate	✓	Ikke forvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og stentøy	✓	Porselen, keramikk, glasert stentøy og ben kan vanligvis brukes, med mindre de ikke er pyntet med en metallkant.
Engangstallerkener av polyester og papp	✓	Enkelte typer frossenmat er pakket på slike tallerkener.
Fast-food-emballasje		
• Beholdere av polystyren	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan få polystyren til å smelte.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallkanter	✗	Kan forårsake lysbuedannelse.
Glasstøy		
• "Oven-to-table ware"	✓	Kan brukes, med mindre de er pyntet med en metallkant.
• Fint glasstøy	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller væsker i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp plutselig.
• Syltetøyglass osv.	✓	Lokket må fjernes. Kan kun brukes til oppvarming.
Metall		
• Tallerkener	✗	Kan forårsake lysbuedannelse eller brann.
• Klips til lukking av fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, smekker og husholdningspapir	✓	Egnet ved korte tilberedningstider og oppvarming. Også egnet til å suge opp overskytende fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake lysbuedannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig ved varmebestandig termoplast. Enkelte andre plasttyper kan miste formen eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Husholdningsfolie	✓	Kan brukes til å holde tilbake fuktighet. Bør ikke komme i kontakt med mat. Vær forsiktig når folien fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Kun hvis den kan kokes eller er ovnsfast. Bør ikke være lufttett. Stikk hull med en gaffel, om nødvendig.
Voks eller fettbestandig papir	✓	Kan brukes til å holde tilbake fuktighet og motvirke spruting.

✓ : Anbefalt

✓✗: Vær forsiktig

✗ : Utrygt

C109STC-5_NO.fm Page 26 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger gjennom maten, der den tas opp av vann, fett og sukker i maten.
Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Den hurtige bevegelsen av disse molekylene forårsaker friksjon, og friksjonsvarmen får maten til å koke.

TILBEREDNING

Utstyr for tilberedning med mikrobølger:
Utstyret må slippe mikrobølgene gjennom, slik at energien utnyttes mest mulig effektivt.
Mikrobølger reflekteres av metall, som f.eks. rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge inn i keramikk, glass, porselen og plast, såvel som papir og tre. Så mat må aldri tilberedes i metallbeholdere.

Mattyper som egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn, herunder friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, kort, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, sennep, supper, dampede puddinger, hermetikk og chutney kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. I det store og det hele er tilberedning i mikrobølgeovn ideelt for alle mattyper som vanligvis ville blitt tilberedt på en komfyr. Smelte smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under koking:
Det er meget viktig å dekke til maten under koking, da dampen som stiger opp fra maten bidrar til kokeprosessen. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: f.eks. med en keramisk plate, et plastlokk eller husholdningsfolie som egner seg for bruk i mikrobølgeovn.

Ventetider:
Etter at maten er kokt, er det viktig å la den få stå litt, slik at temperaturen kan fordele seg jevnt.

Kokeveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en passende pyrexglassbolle med lokk. La koke tildekket så lenge som angitt i tabellen (minste tilberedningstid). Fortsett kokingen får å få det resultatet du vil ha. Rør to ganger under koking og en gang etter koking. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. La være tildekket under ventetiden.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150g	600W	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Erter	300g	600W	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Grønnsak-blanding (gulerøtter/ erter/mais)	300g	600W	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsak-blanding (kinesisk)	300g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Kokeveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor pyrexglassbolle med lokk – ris dobler sitt volum under koking. La koke under lokk. Etter at tilberedningstiden er over, må risen røres før ventetiden. Tilsett salt eller urter og smør.
Kommentar: Risen har kanskje ikke trukket til seg alt vannet når tilberedningstiden er omme.

Pasta: Bruk en stor pyrexglassbolle. Tilsett kokende vann og en klype salt, og rør godt. La koke uten lokk. Rør en gang i blant under og etter kokingen. La stå tildekket i ventetiden, og tøm ut alt vannet etterpå.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250g	900W	16-17	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Kornblanding (ris og korn)	250g	900W	17-18	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

C109STC-5_NO.fm Page 27 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Kokeveiledning (fortsatt)

Kokeveiledning for friske grønnsaker

Bruk en passende pyrexglassbolle med lokk. Tilsett 30-45 ml kaldt vann (2-3 ss.) for hvert 250. gram, med mindre det anbefales en annen vannmengde - se tabellen. La koke tildekket så lenge som angitt i tabellen (minste koketid). Fortsett kokingen får å få det resultatet du vil ha. Rør én gang under og etter kokingen. Tilsett salt, urter eller smør etter kokingen. Dekk til maten under ventetiden på 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere vil de bli kokt.

Alle friske grønnsaker bør kokes med full mikrobølgeeffekt (900 W).

Mat	Porsjon	Tid (Min.)	Ventetid (Min.)	Instruksjoner
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Kok kvaster med jevn størrelse. Legg stilkene mot midten.
Rosenkål	250g	6-6½	3	Tilsett 60-75 ml (5-6 tbsp.) vann.
Gulerøtter	250g	4½-5	3	Skjær gulerøttene i like tykke skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Kok kvaster med jevn størrelse. Skjær store kvaster i to. Legg stilkene mot midten.
Squash	250g	4-4½	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss.) vann eller et stykke smør. Kok til skivene er såvidt møre.
Aubergine	250g	3½-4	3	Skjær auberginen i små skiver og stenk med 1 spiseskje sitronsaft.
Purre	250g	4-4½	3	Skjær purren i tykke skiver.
Sopp	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Tilbered små hele sopp, eller sopp i skiver. Ikke tilsett vann. Stenk soppen med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av saften før servering.
Løk	250g	5-5½	3	Skjær løk i skiver eller i to. Tilsett bare 15 ml (1 ss.) vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250g 500g	4-5 7-8	3	Vei skrellede poteter og skjær dem i omtrent like store halvdeler eller fjerdedeler.
Turnips	250g	5½-6	3	Skjær turnips i små terninger.

GJENOPPVARMING

Mikrobølgeovnen din vil varme opp igjen maten på en brøkdel av den tiden dette ville ta en normal komfyr.
Bruk effektnivåene og gjenoppvarmingstidene i det følgende diagrammet som retningsgivende. Tidene i diagrammet refererer til væsker med en romtemperatur på ca. +18 til +20°C eller en avkjølt matrett med en temperatur på mellom ca. +5 og +7°C.

Plassering og tildekking

Unngå å varme opp igjen store ting som knoker – de kan bli for mye kokt og tørke ut før de er ordentlig varme i midten. Det går bedre å varme opp mindre stykker.

Effektnivåer og røring

Enkelte typer mat kan varmes opp igjen med 900 W, mens andre bør varmes opp igjen med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se etter i tabellen hvis du er i tvil. Det er generelt sett bedre å varme opp maten igjen med et lavere effektnivå, f.eks. hvis maten ikke tåler så mye, når det er snakk om store mengder, eller hvis den sannsynligvis vil bli varm veldig fort (kjøttpai, f.eks.).
Rør godt og snu maten under gjenoppvarming, så blir resultatet best. Rør igjen før servering, om mulig.
Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat. Rør før, under og etter oppvarming for å unngå støtkoking av væsker og mulig skolding. Hold dem i mikrobølgeovnen under ventetiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasstav i væsker. Unngå overoppvarming (og ødeleggelse) av maten. Det er bedre å beregne for kort tilberedningstid og heller forlenge den om nødvendig.
Oppvarmings- og ventetider
Når maten skal varmes opp igjen for første gang, kan det lønne seg å notere hvor lang tid det tok – så vet man det til neste gang.
Forviss deg alltid om at gjenoppvarmet mat er rykende varm tvers gjennom. La maten stå lite grann etter gjenoppvarming – så temperaturen kan jevne seg ut. Anbefalt ventetid etter gjenoppvarming er 2-4 minutter, med mindre en annen tid er anbefalt i oversikten. Utvis spesielt stor forsiktighet ved oppvarming av væsker og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetsforanstaltninger.

GJENOPPVARMING AV VÆSKER

La ALLTID maten stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen i maten kan jevne seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre støtkoking og mulig skolding bør du sette en plastskje eller glasstav ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

C109STC-5_NO.fm Page 28 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

NO

GJENOPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT:

Tøm babymaten over i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør godt etter gjenoppvarming! La stå i 2-3 minutter før servering. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40°C.

BABYMELK:

Hell melken over på en steril glassflaske. Varm opp igjen uten lokk. Varm aldri opp tåteflasken til en baby med smokken på, da flasken kan eksplodere ved overoppheting. Ryst godt før ventetiden og en gang til før servering! Kontroller alltid temperaturen i babymaten eller melken før den gis til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37°C.

KOMMENTAR:

Av hensyn til faren for forbrenninger, er det spesielt viktig å kontrollere at babymaten har riktig temperatur. Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i neste tabell som retningslinjer for gjenoppvarming.

Gjenoppvarming av babymat og -melk

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for gjenoppvarming.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønn-saker og kjøtt)	190g	600W	30 sek.	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken. La koke under lokk. Rør etter koking. La stå i 2 til 3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye
Babygrøt (korn, melk og frukt)	190g	600W	20 sek.	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken. La koke under lokk. Rør etter koking. La stå i 2 til 3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 20 sek.	2-3	Rør eller rist godt og hell over på steril glassflaske. Sett den på midten av dreietallerkenen. La koke uten lokk. Rist godt og la den stå i minst 2 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Gjenoppvarming av væsker og mat

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for kokingen.

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)	Instruksjoner
Drikke-varer (kaffe, te, vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Hell over i kopper og varm opp igjen uten lokk: Sett 1 kopp i midten, 2 kopper tvers overfor hverandre og 3 kopper i en sirkel. La dem stå i mikrobølgeovnen under ventetiden og rør godt.
Suppe (avkjølt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Hell over i en dyp keramisk tallerken eller bolle. Dekk med et plastlokk. Rør godt etter gjenoppvarming. Rør igjen før servering.
Stuing (avkjølt)	350g	600W	4½-5½	2-3	Plasser stuingen i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør av og til under gjenoppvarming og igjen før ventetiden og før servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	3½-4½	3	Legg pastaen (f.eks. spaghetti eller eggnudler) på en flat keramisk tallerken. Dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner. Rør før servering.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4-5	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp keramisk tallerken. Dekk med et plastlokk. Rør av og til under gjenoppvarming og igjen før ventetiden og før servering.
Ferdig-rett (avkjølt)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Sett et måltid bestående av 2-3 avkjølte deler på en keramisk tallerken. Dekk med husholdningsfolie for mikrobølgeovner.
Oste-fondue ferdigmat (avkjølt)	400g	600W	6-7	1-2	Hell den ferdige ostefonduen opp i en ildfast glassbolle av passende størrelse, med lokk. Rør en gang i blant under og etter oppvarming. Rør godt før servering.

C109STC-5_NO.fm Page 29 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Kokeveiledning (fortsatt)

OPPTINING

Mikrobølger egner seg ypperlig til opptining av frossenmat. Mikrobølger tiner maten skånsomt på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis man får uventede gjester.
Frossen fugl må tines grundig før koking. Fjern eventuelle metallklips og ta maten ut av eventuell emballasje, så tinevæsken kan renne bort.
Legg frossenmaten på en tallerken uten lokk. Snu maten halvveis i prosessen, tørk av eventuell væske og fjern eventuelle kråser så snart som mulig.
Kontroller maten fra tid til annen for å forvisse deg om at den ikke kjennes varm. Hvis mindre og smalere deler av den frosne maten begynner å kjennes varme, kan de beskyttes ved å pakkes inn i meget smale striper av aluminiumsfolie under opptiningen.
Hvis fuglekjøttet skulle begynne å bli varmt utenpå, må du avbryte opptiningen og la den stå i 20 minutter før du fortsetter.
La fisken, kjøttet eller fuglen stå til de er helt tint. Ventetiden for fullføring av opptiningsprosessen vil variere, avhengig av mengden mat som skal tines. Se nedenstående tabell.

Hint: Flat mat tiner raskere enn tykk mat, og mindre mengder behøver mindre tid enn store. Husk dette hintet når du fryser ned og tiner opp mat.

Bruk nedenstående tabell i forbindelse med tining av frossen mat med en temperatur på mellom ca. -18 og -20 °C.

All frossen mat bør tines opp med effektnivået for opptining (180 W).

Mat	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Ventetid (min.)
Kjøtt				
Kjøttdeig	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Legg kjøttet på en flat keramisk tallerken. Beskytt tynnere kanter med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme.
Svinestek	250g	7-8		
Fugl				
Kylling-biter	500g (2 stk.)	14-15	15-60	Legg først kyllingbitene med skinnet ned, hel kylling legges med brystsiden ned på en flat keramisk tallerken. Beskytt tynnere deler av vingene og endene med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Hel kylling	1200g	32-34		
Fisk				
Fiskefileter/ Hel fisk	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Legg frossen fisk midt på en flat keramisk tallerken. Legg de tynnere stykkene under de tykkere. Beskytt smale ender av filetene og halen på hel fisk med aluminiumsfolie. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Frukt				
Bær	250g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1-1½ 2½-3	5-20	Legg rundstykkene i en sirkel, eller brødet flatt på husholdningspapir på midten av dreietallerkenen. Vend etter at halve opptiningstiden er omme!
Toast/ sandwich	250g	4-4½		
Tysk brød (hvete og rugmel	500g	7-9		

C109STC-5_NO.fm Page 30 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

NO

GRILL

Grillvarmeelementet befinner seg nedenfor ovnstaket. Det fungerer når døren er lukket og dreietallerkenen roterer. Dreietallerkenens rotasjon bidrar til at maten blir jevnere brun. Forvarmes grillen i 4 minutter, vil maten bli brun fortere.

Matlagingsutstyr for grilling:

Bør være ovnsfast og kan ha metalldeler. Ikke bruk plastkokekar, da disse kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:

Koteletter, pølser, stek, hamburgere, bacon og skinke, tynne fiskestykker, sandwicher og alle typer toast.

VIKTIG KOMMENTAR:

Når bare grillmodus brukes, må du forvisse deg om at grillvarmeelementet befinner seg under ovnstaket i horisontal stilling og ikke på bakveggen i vertikal stilling. Husk at maten må befinne seg på metallristen, med mindre noe annet anbefales.

MIKROBØLGE OG GRILL

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hurtigheten til mikrobølgekokingen. Det fungerer bare når døren er lukket og dreietallerkenen roterer. Takket være dreietallerkenens rotasjon, brunes maten jevnt. Tre kombinasjonsmoduser er tilgjengelige på denne modellen.

Utstyr for tilberedning med mikrobølger og grill:

Bruk kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene bør være ovnsfaste.
Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk plastkokekar, da disse kan smelte.

Mattyper som egner seg for kombinert tilberedning i mikrobølgeovn med grilling:

Mat som egner seg for tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle typer ferdig mat som må varmes opp igjen og bør brunes (f.eks. bakt pasta), så vel som mattyper som krever kort tilberedningstid for å brune toppen av maten. Denne modusen kan også brukes til tykke matporsjoner som blir bedre med en brun og knusprig skorpe (f.eks. kyllingstykker, snu dem halvveis i tilberedningsprosessen). Slå opp i grilltabellen for å få nærmere opplysninger.

VIKTIG KOMMENTAR:

Når du bruker kombinasjonsmodus (mikrobølge og grill), må du forvisse deg om at grillvarmeelementet befinner seg under ovnstaket i horisontal stilling og ikke på bakveggen i vertikal stilling. Maten må plasseres på metallristen, med mindre noe annet anbefales. Ellers må den plasseres rett på dreietallerkenen.
Se også instruksene i følgende diagram. Maten må snus hvis den skal bli brun på begge sider.

C109STC-5_NO.fm Page 31 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Kokeveiledning (fortsatt)

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 4 minutter.
Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for grilling.

Ferskmat	Porsjon	Effekt	1. Side Tid (min.	2. Side Tid (min.)	Instruksjoner
Toastskiver	4 stk. (25 g hver)	Kun grill	3½-4½	3-4	Legg toastskivene ved siden av hverandre på den øverste risten.
Grillede tomater	200 g (2 stk.)	MB + Grill	7-8	-	Skjær tomatene i to. Legg litt ost på toppen. Legg dem i en sirkel på en flat pyrexglasstallerken. Sett den på den øverste risten.
Toast med tomat og ost	4 stk. (300 g)	MB + Grill	6-7	-	Rist brødskivene først. Legg toasten med fyllet på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter.
Hawaiitoast (ananas, skinke, osteskiver)	4 stk. (600 g)	MB + Grill	8-9	-	Rist brødskivene først. Legg toasten med fyllet på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter.
Bakte poteter	400 g (2 stk.) 600 g (4 stk.)	MB + Grill	9-11 13-15	5-7 8-10	Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på den øverste risten med skjæreflaten mot grillen.
Potet/ grønnsaks-grateng (avkjølt)	500 g	MB + Grill	20-23	-	Legg fersk grateng i en liten pyrexglasstallerken. Sett tallerkenen på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter tilberedning.
Bakte epler	2 epler (ca.400g) 4 epler (ca.800g)	MB + Grill	9-10 15-17	-	Fjern eplekjernene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg noen mandelskiver på toppen. Legg eplene på en flat pyrexglasstallerken. Sett tallerkenen rett på den nederste risten. La stå i 2 til 3 minutter.
Biter av kyllingkjøtt	450 g (2 stk.) 850 g (4 stk.)	MB + Grill	12-13 17-18	10-11 14-15	Pensle kyllingstykkene med olje og krydder. Legg dem i en sirkel på den øverste risten. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Lammekote-letter (middels)	400 g (4 stk.)	Kun grill	10-12	8-9	Pensle lammekotelettene med olje og krydder. Legg dem i en sirkel på den øverste risten. La stå i 2-3 minutter etter grilling.

C109STC-5_NO.fm Page 32 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

NO

VARMLUFT

Matlaging med varmluft er en gammel og velkjent tilberedningsmetode i en vanlig varmluftsovn.
Varmeelementet og viften befinner seg på bakveggen, slik at den varme luften får sirkulere.

Utstyr for tilberedning med varmluft:

Alle vanlige ovnsfaste kokekar, bakeformer og plater – alt du vanligvis bruker i en normal varmluftsovn – kan brukes.

Mattyper som egner seg for tilberedning med varmluft:

Alle kjeks, scones, rundstykker og kaker som bør lages på denne måten, såvel som fruktkaker, vannbakkels og suffleer.

MIKROBØLGE OG VARMLUFT

Denne modusen kombinerer mikrobølger med varmluft og reduserer derfor koketiden samtidig som maten får en brun og sprø overflate.
Varmluftstilberedning brukes ofte i ovner hvor den varme luften sirkuleres av en vifte på bakveggen.

Utstyr for tilberedning med mikrobølger og varmluft:

Bør være i stand til å slippe mikrobølgene gjennom. Bør være ovnsfast (som glass, kjeramikk eller porselen uten metallkanter), omtrent som det utstyret som beskrives under mikrobølger og grill.

Mattyper som egner seg for kombinert tilberedning i mikrobølgeovn med varmluft:

Alle typer kjøtt og fugl, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier og smulekaker (”crumbles”), stekte grønnsaker, scones og brød.

Varmluftstips for fersk mat

Forhåndsvarm varmluftsovnen med forhåndsoppvarmingsfunksjonen til ønsket temperatur.

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for varmluftstilberedningen.

Ferskmat	Porsjon	Effekt	1. Side Tid (min.	2. Side Tid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (bakte) ca. 50 g hver	4-6 stk.	Kun varmluft 180°C	2-4		Legg rundstykkene i en sirkel på den nederste risten. Bruk stekevotter når du tar dem ut! La stå i 2 til 3 minutter.
Baguette (forhånds-bakt)	1 stk. (400 g)	Kun varmluft 200°C	8-10	---	Legg baguetten på den øverste risten. Bruk stekevotter når du tar dem ut! La stå i 2 til 3 minutter.
Hvitløksbrød (avkjølt, forhåndsbakt)	200 g (1 stk.)	Mikrobølge/ varmluft-syklus 220°C	6-7	---	Plasser den avkjølte baguetten på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter.
Marmorkake (fersk deig)	800 g	Mikrobølge/ varmluft-syklus 200°C	25-30	---	Legg den ferske deigen i en rektangulær bakeform av svart metall (lengde 21 cm). Sett tallerkenen på den nederste risten. La stå i 5 til 10 minutter.
Grovbrød Rug + hvete (fersk surdeig med gjær)	800 g	Mikrobølge/ varmluft-syklus 200°C	30-35	---	Legg den ferske deigen i en rektangulær bakeform av svart metall (lengde 21 cm). Sett tallerkenen på den nederste risten. La stå i 5 til 10 minutter.
Roastbiff/ stekt lam (medium)	900g - 1000g	Mikrobølge/ varmluft-syklus 180°C	29-31	15-17	Pensle roastbiffen/ lammekjøttet med olje og krydre med pepper, salt og paprika. Plasser det på den nederste risten med fettsiden ned. Pakk inn i aluminiumsfolie etter steking og la stå i 10 til 15 minutter.
Stekt kylling	900g 1100g	Mikrobølge/ varmluft-syklus 220°C	22-24 24-26	18-20 20-22	Pensle kyllingen med olje og krydder. Legg kyllingen med brystet ned først, deretter med brystet opp, rett på den nederste risten. La stå i 5 minutter etter grilling.

C109STC-5_NO.fm Page 33 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

Varmluftstips for frossen mat

Forhåndsvarm varmluftsovnen med forhåndsoppvarmingsfunksjonen til den ønskede temperaturen, med mindre vi anbefaler ikke å forhåndsvarme ovnen – se tabellen.

Bruk effektnivåene og tidsinnstillingene i denne tabellen som retningslinjer for baking.

Frossen mat (-18°C)	Porsjon	Effekt	Tid (min.)	Instruksjoner
Rundstykker (bakte) (ca. 50 g hver)	4 stk.	Mikrobølge /varmluft-syklus 180°C	7½-8½	Legg rundstykkene i en sirkel på den nederste risten. La stå i 2 til 5 minutter.
Baguetter/ hvitløksbrød (forhåndsbakt)	200-250 g (1 stk.)	Mikrobølge /varmluft-syklus 220°C	9-10	Plasser den frosne baguetten på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter baking.
Helt tysk brød (forhåndsstekt)	500 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 160°C	14-16	Legg hele brødet på den nederste risten. La stå i 5 minutter etter baking.
Eplekake (forhåndsstekt)	400-500 g 1000-1100 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 160°C Uten forhånds-oppvar-ming!	7-9 16-18	Sett kaken på den nederste risten. La stå i 5 til 15 minutter etter baking.
Baguetter og fyll (f.eks. tomater, ost, skinke osv.)	250 g (2 stk.)	Mikrobølge /varmluft-syklus 220°C	12-14	Legg frosne baguetter side om side på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter baking.
Pizza	300-400 g 450-550 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 220°C	18-21 22-25	Sett en pizza på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter baking.
Quiche	400 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 200°C	15-17	Plasser den quichen på den øverste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter baking.
Pasta (lasagne eller macaroni)	400 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 250°C	30-35	Legg pastaen på en glasstallerken (pyreks) som er passe stor. Legg frossen pasta på den nederste risten. La stå i 2 til 3 minutter etter baking.
Pommes frites (i ovn)	400 g	Mikrobølge /varmluft-syklus 220°C	28-30	Legges direkte på dreietallerkenen (ikke i midten). Snu dem etter 2/3 av tiden.

Kokeveiledning (fortsatt)

NO

SPESIELLE HINT

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med et plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder ved 900 W, inntil smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter med 450 W inntil sjokoladen er smeltet.
Rør en eller to ganger under smelting. Bruk stekevotter når du tar dem ut!

SMELTE KRYSTALLINSK HONNING
Legg 20 g krystallinsk honning i en liten, dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder ved 300 W, inntil honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
Legg tørket gelatin i en liten pyrexglasstallerken.
Varm opp i 1 minutt med 300 W. Rør etter smelting.

GLASUR (FOR KAKER)
Bland ferdigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Tilbered udekket i en pyrexglassbolle i 3 ½ til 4 ½ minutt med 900 W, inntil glasuren er gjennomsiktig. Rør to ganger under koking.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (f.eks. blandede bær) i en pyrexglassbolle av passelig størrelse, med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok under lokk i 10-12 minutter med 900 W.
Rør flere ganger under koking. Tøm rett i små syltetøyglass med skrulokk. Dekk til retten under ventetiden på ca. 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instrukser, og rør godt. Bruk en passe stor pyrexglassbolle med lokk. Kok under lokk i 6 ½ til 7 ½ minutt med 900 W.
Rør godt flere ganger under koking.

BRUNE MANDELSKIVER
Fordel 30 g mandelskiver jevnt på en mellomstor keramisk tallerken.
Rør flere ganger under bruning i 3 ½ til 4 ½ minutt med 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk stekevotter når du tar dem ut!

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres jevnlig for å hindre fett og matpartikler i å akkumuleres:

- ***Indre og ytre flater***
- ***Dør og dørlister***
- ***Dreietallerken og rulleringer***

☛ Påse at dørlistene ALLTID er rene og at døren lukker seg ordentlig.

☛ Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatet og muligvis føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør ytre flater med en myk klut og varmt såpevann. Gå over bare med vann, og tørk.

2. Fjern eventuell sprut eller flekker på indre flater eller på rulleringen med en såpeklut. Gå over bare med vann, og tørk.

3. For å løsne fastbrente matpartikler og fjerne lukt, kan du sette en kopp med utvannet sitronsaft på dreietallerkenen og varme opp i ti minutter på maksimal effekt.

4. Vask den maskinvaskbare tallerkenen ved behov.

✉ IKKE søl vann inn i ventilene. Bruk ALDRI slipende produkter eller kjemiske løsemidler. Vær spesielt forsiktig når du rengjør dørlistene for å forvisse deg om at ingen partikler:
- akkumuleres;
- hindrer at døren lukkes ordentlig.

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

Ved oppbevaring eller service på mikrobølgeovnen bør man ta et par enkle forholdsregler.

Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlistene er skadet:

- ***Brukket hengsel***
- ***Slitte lister***
- ***Ødelagt eller bøyd ovnskabinett***

Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert mikrobølgeovnsteknikere.

☛ Fjern ALDRI det ytre kabinettet fra ovnen. Hvis ovnen ikke virker som den skal og trenger service, eller du ikke vet om alt er i orden eller ikke:

- Trekk ut støpselet av vegguttaket.
- Kontakt nærmeste servicesenter.

✉ Hvis du vil sette bort ovnen midlertidig, må du velge et tørt, støvfritt sted.

- Begrunnelse: Støv og damp kan ha negativ påvirkning på viktige deler i ovnen.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG forsøker stadig å forbedre sine produkter. Både konstruksjonsspesifikasjonene og disse brukerveiledningene kan derfor forandres uten ytterligere varsel.

NO

Strømkilde	230V ~ 50 Hz AC
Strømforbruk Maksimal effekt Mikrobølge Grill (varmeelement Varmluft (varmeelement)	 1700 W 1400 W 1300 W 1700 W
Utgangseffekt	100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Mål (B x H x D) Utvendig Ovnsrom	 517 x 516 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Volum	28 l
Vekt Vekt ved levering Netto	 Ca. 23,5 kg . • C108STFC/C109STFC Ca. 22,5 kg . • C108STC/C108STBC/ C108STTC • C109STC/C109STBC/ C109STTC Ca. 19 kg .

C109STC-5_NO.fm Page 36 Thursday, December 18, 2003 9:33 AM

SAMSUNG
ELECTRONICS